



## エコミークラスの機内食が新しく生まれ変わります

～ 人気のフードスタイリスト飯島 奈美さんとのコラボレーション ～

2015年8月20日

第15098号

JALは、2013年1月より欧米線、豪州線、東南アジア線で、「空の上のレストラン」をコンセプトに、こだわりの機内食を提供しており、プレミアムエコノミー・エコミークラスでは、「JAL KITCHEN GALLERY (JALキッチン ギャラリー)」という、新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える機内食をお届けし、お客さまから大変ご好評をいただいています。

2015年9月1日からは、映画・ドラマ・CMなどで活躍するフードスタイリスト飯島 奈美さんがプロデュースしたメニューをご提供します。

今後もJAL機内食「空の上のレストラン」では、JALでしか体験できない美味しいお食事とともに、新鮮な感動をお届けできるよう、チャレンジを続けてまいります。



### 飯島 奈美さんプロデュースによるJAL機内食メニュー

映画「かもめ食堂」「海街diary」「深夜食堂」に登場する料理を手がけたことで知られる、フードスタイリストの飯島 奈美さんが、JALのプレミアムエコノミー・エコミークラスのために、日本の家庭で馴染みのある、誰もが好きなほっとするような料理をプロデュースしてくださいました。

微妙な味加減にこだわり、シンプルなのに飽きない、飯島さんならではのこだわりメニューは、国籍や年齢を問わず、すべてのお客さまにお楽しみいただける機内食です。

#### ●対象路線:

成田発シカゴ、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、バンクーバー、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、モスクワ、シドニー、シンガポール、クアラルンプール、ジャカルタ、デリー、ハノイ、ホーチミンシティ、バンコク行き

羽田発ロンドン、パリ、シンガポール(JL037)、バンコク(JL031)行き

中部発バンコク行き

関西発ロサンゼルス行き



●メニュー概要：

《サイドディッシュ》

1. 「人参・ハム・クルミのメープルシロップ」  
人参にメープルシロップを合わせるのが飯島さん流。  
メープルシロップの柔らかな甘さとハムの塩味のコントラスト、人参とクルミの風味と歯ごたえのハーモニーをお楽しみください。
2. 「おからサラダ」  
お惣菜の定番の「おから」を、飯島さんはヨーグルトとマヨネーズで和えて洋風サラダに仕立てました。  
新しくも、素朴でどこかなつかしい味の一品です。
3. 「特製フルーツポンチ」  
食後のフルーツも飯島さん流にアレンジしました。カルダモンやクローブなどを合わせた特製スパイスを利かせたシロップとフルーツを合わせ、爽やかなフルーツポンチに仕上げました。



《メインディッシュ》

1. 和食「こくうま肉じゃが」  
家庭料理でも定番の「肉じゃが」が飯島さんのひと工夫で生まれ変わりました。隠し味にオイスターソースを加え、優しさの中にもこくのある一品に仕上げました。  
「枝豆ごはん」と共にお楽しみください。
2. 洋食「なつかしロールキャベツ」  
洋食の定番「ロールキャベツ」が機内での新たな癒しアイテムになりました。チキンスープでじっくり煮込み、なつかしく優しい一品に仕上げました。チキンスープの旨みたっぷりのロールキャベツをトマトライスと共に楽しみください。





<参考：監修者 飯島 奈美さん紹介>

広告を中心に、映画「かもめ食堂」、「深夜食堂」、「海街diary」、NHK朝ドラ「ごちそうさん」などのフードスタイリングを手がけている。著書に「LIFE なんでもない日、おめでとう！のごはん。」、「シネマ食堂」などがある。最新刊は「深夜食堂の料理帖」。

近年は、商品・メニュー開発、企業のコンサルティングなどにも活躍の場を広げている。